Camembert mit Preiselbeeren

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Kopf Lollo rosso/bianco
» 2 Tomate(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Weißwein-Essig
» Salz & Pfeffer
» 5 EL Öl
» 2 Camembert
» 100ml Milch
» 2 EL Semmelmehl
» 16 Pumpernickeltaler
» 2 EL Preiselbeeren

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Salat in Streifen schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

2. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, 2EL Öl darunter schlagen. Zwiebel zufügen. Tomaten und Salat mischen, Soße über den Salat gießen und unterheben.

3. Camembert in Spalten schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Camembert zuerst in der Milch, anschließend im Semmelmehl wenden. Im heißen Öl ca. 2min unter Wenden braten. Alles anrichten und sofort servieren.

Nährwerte: 370kcal/E19g/F19g/KH25g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003 Rezept-Nr: 747

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke